



# MENU

## MENU "EN AVANT" . 29.50€

ENTREE + PLAT + DESSERT

Terrine de campagne et poulet fermier d'Auvergne,  
crème de ciboulette, pickles de champignons, grenailles en vinaigrette, éclats de noix

Filet de lieu noir rafraîchi au citron et graines de sarrasin, houmous de pois chiche  
et betteraves rouges, légumes du moment, condiment agrumes poivrés

OU

Echine de cochon d'Auvergne rôtie aux épices chaudes, purée de choux fleur rôti-moutardé,  
pressé de pomme de terre façon truffade, poêlée de champignons, pesto de persil aux noix

Dessert au choix à sélectionner à la carte et à communiquer à la prise de commande  
(Supplément : 4,50€ pour le café gourmand)

## FORMULE "RUCK" . 23€

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

A choisir dans le menu "En avant"  
(valable uniquement les midis et pour les tables inférieures à 10 personnes)

## MENU "CHISTERA" . 43€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

Amuse-bouche

Galet façon « accra de morue », fondue de poireaux, crème de moules de bouchot safrané  
OU

Vitello – pecorino, fine vierge de petits légumes citronnés, œufs de caille et aïoli

Pavé de saumon napé de gremolata d'herbes fraîches, houmous de pois chiche  
et betteraves rouges, légumes du moment, condiment agrumes poivrés

OU

Epaule d'agneau de Lozère braisée 12h, farcie aux fruits secs, purée de choux fleur rôti-moutardé,  
pressé de pomme de terre façon truffade, poêlée de champignons, pesto de persil aux noix

Notre sélection de fromages de producteurs

OU

Fromage blanc de notre région

Dessert au choix à sélectionner à la carte et à communiquer à la prise de commande  
(Supplément : 4,50€ pour le café gourmand)

Prix net TTC – dont 10% de TVA - Service Compris – Hors boisson

### Accords Mets & Vins

Sélection de 3 verres  
10cl - 19.50€

Sélection de 4 verres  
10cl - 26€

### Accords Mets & Vins Sans Alcool :

Sélection de 3 verres  
10cl - 15€

Sélection de 4 verres  
10cl - 20€



Ouvert du Lundi au Vendredi MIDI et du Mardi au Vendredi SOIR / Parking Gratuit dans le Stade



# MENU

## MENU "GRAND CHELEM" . 53€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

Amuse-bouche

Escalope de foie gras poêlée, coulis de pomme de terre aux cèpes,  
confit d'oignons au balsamique, gaufre feuilletée pomme/Espelette

OU

Ballotine de poulpes au citron, crème de brocolis à l'huile d'olive, lentilles de Limagne aux noisettes

Tronçon de bar grillé à la plancha, houmous de pois chiche et betteraves rouges,  
légumes du moment, condiment agrumes poivrés

OU

Bœuf de l'Aubrac : le filet servi saignant et la joue confite longuement, purée de choux fleur rôti-  
moutardé, pressé de pomme de terre façon truffade, poêlée de champignons, pesto de persil aux noix

Notre sélection de fromages de producteurs

OU

Fromage blanc de notre région

Dessert au choix à sélectionner à la carte et à communiquer à la prise de commande  
(Supplément : 4,50€ pour le café gourmand)

### Accords Mets & Vins

Sélection de 3 verres  
10cl - 19.50€

Sélection de 4 verres  
10cl - 26€

### Accords Mets & Vins Sans Alcool :

Sélection de 3 verres  
10cl - 15€

Sélection de 4 verres  
10cl - 20€

## MENU "BRENNUS" . 63€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + POISSON + VIANDE + FROMAGE + PRE DESSERT + DESSERT

Le chef vous propose une découverte de la carte et/ou des suggestions du moment.

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table.

## MENU "PETITE MÊLÉE" – enfant . 15€

ENTREE + PLAT + DESSERT + SIROP À L'EAU

Moins de 10 ans – Menu « En avant » servis en portion adapté

Prix net TTC – dont 10% de TVA - Service Compris – Hors boisson



Ouvert du Lundi au Vendredi MIDI et du Mardi au Vendredi SOIR / Parking Gratuit dans le Stade



A LA CARTE

## ENTRÉES

Terrine de campagne et poulet fermier d'Auvergne, crème de ciboulette, pickles de champignons, grenailles en vinaigrette, éclats de noix	19 <sup>€</sup>
Galet façon « accra de morue », fondue de poireaux, crème de moules de bouchot safrané	21 <sup>€</sup>
Vitello - pecorino, fine vierge de petits légumes citronnés, œufs de caille et aïoli	22 <sup>€</sup>
Escalope de foie gras poêlée, coulis de pomme de terre aux cèpes, confit d'oignons au balsamique, gaufre feuilletée pomme/Espelette	24 <sup>€</sup>
Ballotine de poulpes au citron, crème de brocolis à l'huile d'olive, lentilles de Limagne aux noisettes	28 <sup>€</sup>

## PLATS

### POISSONS

Filet de lieu noir rafraîchi au citron et graines de sarrasin	22 <sup>€</sup>
Pavé de saumon napé de gremolata d'herbes fraîches	24 <sup>€</sup>
Tronçon de bar grillé à la plancha	31 <sup>€</sup>
Parillada de poissons (assortiment de poissons du moment)	33 <sup>€</sup>

### VIANDES

Echine de cochon d'Auvergne rôtie aux épices chaudes	22 <sup>€</sup>
Epaule d'agneau de Lozère braisée 12h, farcie aux fruits secs	24 <sup>€</sup>
Bœuf de l'Aubrac : le filet servi saignant et la joue confite longuement	33 <sup>€</sup>

## ACCOMPAGNEMENTS

**Poisson** : houmous de pois chiche et betteraves rouges, légumes du moment, condiment agrumes poivrés

**Viande** : purée de choux fleur rôti-moutardé, pressé de pomme de terre façon truffade, poêlée de champignons, pesto de persil aux noix

## FROMAGES

Notre sélection de fromages de producteurs	8 <sup>€</sup>
Fromage blanc de notre région	5 <sup>€</sup>

## DESSERTS

**Nous vous invitons à nous indiquer votre choix de dessert à la prise de commande.**

Dans l'esprit d'une Pavlova aux figues et aux 2 citrons, crumble aux noisettes	11 <sup>€</sup>
Autour du chocolat noir Weiss, mûres et groseilles, biscuit moelleux, confit et ganache montée	11 <sup>€</sup>
Comme une tarte Amandine aux poires Louise Bonne, ganache et croustillant café	11 <sup>€</sup>
Assortiment de glaces / sorbets artisanaux	8.50 <sup>€</sup>
Le café Très Gourmand, déclinaison des desserts de la carte en 3 services	14.50 <sup>€</sup>

Prix net TTC – dont 10% de TVA - Service Compris – Hors boisson

Ouvert du Lundi au Vendredi MIDI et du Mardi au Vendredi SOIR / Parking Gratuit dans le Stade

L'en-but